



## JACK O ALTERNATIF MAKANAN SEGERA YANG SIHAT!

**S**udah tiba masanya, masyarakat perlu meninggalkan makanan segera.

Bukanlah bermaksud anda diharamkan langsung untuk memakannya. Tetapi jika ada alternatif cubalah makanan yang lebih sihat. Terutamanya untuk anak-anak yang suka burger, nugget, sosej dan beberapa makanan berproses yang lain.

Atas faktor keinginan dan mudah disediakan inilah, ia memberi idea kepada Biotrampil PLT untuk menghasilkan produk makanan yang mempunyai khasiat tetapi masih lagi dalam bentuk burger.

'Jack O' diperkenalkan di pasaran sebagai kepingan burger berasaskan buah-buahan.

Ia terhasil dari penyelidikan yang dijalankan pakar penyelidik dari Universiti Islam Antarabangsa Malaysia (UIAM), Dr Ibrahim Abu Bakar pada tahun 2013 dan telah melalui proses pembangunan dan penyelidikan (R&D) selama dua tahun. Biotrampil PLT telah dilantik sebagai pemilik lesen tunggal untuk mengkomersialkan dan memasarkan produk inovasi unik ini.

### PENGGANTI MAKANAN SEGERA

Menurut Pengarah Operasi Biotrampil PLT, Nur Nadiah Madon 32, Jack O dihasilkan sebagai alternatif kepada penggemar makanan segera untuk mendapatkan makanan yang berkhasiat.

"Kenapa kita lebih memilih makanan segera? Ini kerana ia mudah dan cepat, senang didapati dan proses memasaknya juga tidak mengambil masa yang lama.

"Namun, perlu diingat, pemakanan yang sihat mampu menjamin kesihatan yang baik. Satu cara ialah kita perlu berubah ke arah pemakanan makanan yang sihat dan berasaskan tumbuhan dan buah-buahan.

"Kerana itu, kami membangunkan produk ini. Pendek kata, 'Jack O' diinovasikan untuk menjadi satu pilihan makanan alternatif kepada penggemar makanan segera," katanya.

### NANGKA PENGGANTI DAGING

Dipuji sebagai buah "ajaib" dan dimuatkan dalam gizi harian, makan hanya 10 atau 12 biji buah ini mampu menawarkan tenaga yang banyak.

Nur Nadiah berkata, pemilihan buah nangka muda berbanding buah-buahan yang lain adalah kerana rasanya seakan ayam yang dicarik dan boleh berfungsi sebagai pengganti daging.

"Ketika melalui proses R&D, sebanyak 132 resipi telah dihasilkan, namun perlu diolah semula dalam usaha mencari rasa dan testur yang baik. Akhirnya menerusi buah nangka ini, ia benar-benar menepati citarasa dan orang ramai menyukainya menerusi testimoni yang dibuat," katanya.

Beliau berkata, nangka juga merupakan makanan serba boleh. Sesuai dijadikan jem, jus dan ais krim. Bagi vegetarian pula ia sebagai pengganti daging.

"Selain jumlah protein yang tinggi, nangka juga mengandungi serat yang tinggi, serta rendah lemak. "Turut mengandungi vitamin C dan A, kalium, kalsium dan besi, yang berkaitan dengan pencegahan penyakit dan juga penghapusan kadmium,

# Dari nangka menjadi burger



Capion xxxxx  
Capion xxxxx

**“** Pendek kata, 'Jack O' diinovasikan untuk menjadi satu pilihan makanan alternatif kepada penggemar makanan segera.”

- NUR NADIAH

Selamat Tanggungjawab Industri (MeSTI).

"Selain itu, turut memenangi Pingat Emas dalam Pameran Teknologi Invention, Inovasi & Teknologi (ITEX) pada tahun 2013," katanya.

### MEMASUKI PASARAN IPT TEMPATAN

Buat masa ini, Jack O telahpun memasuki pasaran universiti tempatan seperti di Kolej Antarabangsa (KFCH), Universiti Teknologi Malaysia (UTM), Universiti Islam Antarabangsa Malaysia (UIA), Universiti Kebangsaan Malaysia (UKM), Universiti Putra Malaysia (UPM) menerusi program 'Student Entrepreneurship Empowering Development' (S.E.E.D).

Juga terdapat agen untuk 'ready to cook' (sejuk beku) dijual di beberapa negeri seperti di Melaka, Johor Bahru, Seremban, dan Kuantan.

Katanya, untuk perancangan akan datang, Jack O akan berada di beberapa café di ibu kota seperti di little cottage Jalan Pudu sebagai "ready to eat".

"Kami juga sedang merangka strategi bagi memperluaskan pasaran ke seluruh negeri dan negara luar.

"Kami di Biotrampil keluar dari zon selesa, melupakan kerusi empuk di pejabat yang berhawa dingin, meninggalkan karier kami sebagai seorang jurutera dan perunding kewangan untuk menjadi usahawan teknologi supaya orang ramai mendapat manfaat dari hasil kajian dan penyelidikan universiti tempatan.

"Kami sangat serius dalam mengamalkan gaya hidup sihat melalui cara yang paling disukai orang iaitu menerusi makanan.

"Misi kami adalah menjadikan makanan lebih mudah dan menyeronokkan tanpa menjejaskan kesihatan. Campuran tumbuhan kami boleh ditukar kepada produk makanan lain seperti nugget, sosej, kebab, tepung untuk makanan dan sebagainya.

"Makanan harus diberi keutamaan sekiranya kita ingin membersihkan tubuh, minda dan jiwa kita," katanya.

sejenis logam berat.

"Oleh sebab itulah, patty (kepingan burger) ini dibuat daripada nangka muda. Ia mempunyai ciri-ciri fizikal yang hampir serupa seperti daging biasa.

"Pulpa nangka muda pula mudah dikunyah dan sesuai untuk semua kategori pengguna," katanya.

### NISBAH 70:30

Bagi memberi pilihan kepada pengguna, syarikat Biotrampil PLT telah menghasilkan kepingan burger berbeza iaitu campuran buah nangka bersama ayam, dan daging.

Katanya, penghasilan kepingan ini menggunakan nisbah 70 peratus buah nangka muda dan 30 peratus ayam atau daging lembu.

"Ia mengandungi serat yang tinggi, dan bertekstur lembut. Ia juga tidak mengandungi pengawet, pewarna, dan perisa. Semuanya sifar. Sebab itu Jack O ini berkhasiat dan boleh menjadi pengganti makanan segera lain," katanya.

Katanya, kesemua kepingan burger Jack O telah disahkan HALAL oleh Jabatan Kemajuan Agama Islam Malaysia (JAKIM) dan mendapat kelulusan Skim Pensijilan Makanan



Nur Nadiah bersama produk Jack O yang dihasilkan.